PS. food & lifestyle

FASE 1

Oesters Rockefeller



25 minuten | 1 persoon

VOEDINGSWAARDE

Energie	**328 Kcal**
Koolhydraten	**7.1 g**
Eiwitten	**24.7 g**
Vet	**21.3 g**
Vezels	**0 g**

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle kaaskoekjes, verkruimeld
- 4-5 oesters
- 200 g spinazie
- 1 sjalotjes
- ½ el verse peterselie, fijngehakt
- 1 streng verse selderie, fijngehakt
- 1 tl verse dragon, fijngehakt
- 1 el Boursin cuisine light
- 1 el roomboter
- Druppeltje tabasco
- Snufje cayennepeper
- Partje citroen
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de roomboter in een braadpan en laat deze op laag vuur smelten. Voeg de spinazie, sjalotjes, peterselie, selderie en dragon en bak circa 5 minuten tot de spinazie goed is geslonken. Voeg de Boursin cuisine, tabasco en de cayennepeper en roer goed door. Open de oesters en doe het vruchtvlees in een halve schelp en leg deze op de bakplaat. Zet de oesters 5 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de oesters uit de oven en verdeel wat van het spinaziemengsel op iedere oester. Bestrooi de oesters vervolgens met een beetje verkruimelde kaaskoekjes (ongeveer een theelepel per oester). Zet de oesters nogmaals circa 4 minuten in de voorverwarmde oven. Besprenkel de oesters met een beetje citroensap. Meng het overgebleven spinaziemengsel met de overgebleven verkruimelde kaaskoekjes en serveer bij de oesters.

TIP: DOE EEN FLINKE LAAG (1 CM) (ROTS)ZOUT IN DE OVENSCHAAL. OP DEZE MANIER KUNNEN DE OESTERS NIET KANTELEN IN DE OVEN EN HET HOUDT ZE DAARNA OOK LEKKER WARM.